



LES ESCALES GOURMANDES DOSSIER DE PRESSE



VIGNOBLES
DE LA VALLÉE
DU RHÔNE



LES ESCALES GOURMANDES

TOUTE UNE VALLÉE À DÉGUSTER



Le couteau s'enfonce dans un Picodon juste affiné du marché de Vaison. À côté, une figue bien mûre gorgée de soleil pour attendre le dessert. Le verre est rempli d'un Côtes du Rhône blanc, légèrement floral, avec juste ce qu'il faut de tension. Et derrière la nappe à carreaux : le vignoble. Majestueux.

Bienvenue dans le monde fabuleux des Escales Gourmandes, l'un des visages les plus généreux des Vignobles de la Vallée du Rhône.

Ici, il y a du beau... et du bon. Sous un ciel souvent bleu, chaque halte devient prétexte à découvrir les produits du terroir local : une balade gourmande à travers les vignes, une dégustation en fin de visite, un dîner au restaurant pour prolonger la lumière du soir. Épicuriens, prenez le temps d'apprécier les arômes des vins autant que les savoureux produits dans l'assiette : la robe qui capte la clarté, le nez qui s'ouvre, la texture d'un fromage, la fraîcheur d'une herbe, l'éclat d'une huile nouvelle. L'appétit vient en explorant – et les accords naissent tout naturellement, au fil des saisons et des paysages.

Partout, un point commun : le travail passionné d'artistes attachés à leur terre et à ce qu'elle offre. Le vin n'est pas seul ; il accompagne, relie, ponctue – comme un trait d'huile d'olive sur un produit juste cueilli. Ici, la gourmandise est un art de vivre : précise, généreuse, lisible. On repart avec une sensation en tête, une adresse en poche, et l'envie de revenir.

LA VALLÉE DANS L'ASSIETTE

Les Vignobles de la Vallée du Rhône ne sont pas seulement une mosaïque de terroirs viticoles. Ce sont aussi des terres de fruits, de légumes, d'herbes, de fromages, de douceurs. À chaque virage, une odeur. Sur chaque terroir, une spécialité. Et à chaque table, un vin pour l'accompagner.

Le lien entre le vin et la cuisine est ici naturel, presque instinctif. L'accord n'est jamais une question : on sert, on goûte, on ajuste. Le terroir se répond à lui-même.

La diversité des cépages – syrah, grenache, clairette, marsanne, roussanne... – fait écho à la richesse de l'agriculture locale : olives, truffes, abricots, fromages de chèvre, figues, tomates anciennes... On cuisine ce que la terre offre, et on le sert avec ce que la vigne raconte.



DU VERRE À L'ASSIETTE 3 ACCORDS À TESTER ABSOLUMENT !

AOC Clairette de Die
& tarte aux abricots caramélisés

AOC Costières de Nîmes blanc
& brandade de morue gratinée

AOC Rasteau rouge (VDN)
& chocolat noir Valrhona

PORTRAIT GOURMAND

CYRIL GLÉMOT

QUAND L'ASSIETTE PARLE LE LANGAGE DU VIN



À Cairanne, entre la D8 et la D975, les routes se croisent, les vignes s'étendent, et une adresse mérite qu'on s'y arrête. Côteaux & Fourchettes, c'est le repaire des amateurs de bonnes bouillies et de plats ciselés, une maison tenue par Cyril Glémot, chef et sommelier, passionné de vins du Rhône... et d'ailleurs.

Installé dans un ancien caveau de dégustation, il a transformé le lieu sans le dénaturer : murs en douelles de barriques, lumière douce, ambiance bachique mais sans excès. Ici, tout est pensé pour sublimer les accords mets-vins, jusque dans la carte, construite comme une dégustation à part entière.

Chaque mois, Cyril compose des menus où le produit prime, sans détour : truite de la Sorgue, légumes des marchés voisins, petit épeautre, fromages affinés... Et parfois, pour les grandes occasions, il monte encore d'un cran : truffes, Saint-Jacques, homard, quasi de veau ou balotine de volaille, servis avec précision et élégance, en sept temps si besoin. « Je pense mes plats comme des accords. Le vin n'est pas une option, c'est une direction », confie-t-il. Et pour les passionnés, la cave du restaurant est une autre source de bonheur : plus de 950 références, proposées aux prix des producteurs : une invitation à prolonger l'escale chez soi.

Côteaux & Fourchettes, c'est un amour du vin, de la cuisine et des rencontres, dans un cadre à la fois sobre et inspiré. Une adresse conviviale avec un excellent rapport qualité/prix, à ne pas manquer lors d'un périple gourmand dans la Vallée du Rhône.



CÔTEAUX & FOURCHETTES
3340 route de Carpentras - croisement D8/D975
Cairanne (Vaucluse)
04 90 66 35 99
www.coteauxetfourchettes.com

Ouvert du mardi au samedi
Fermé le jeudi, dimanche soir et lundi soir
Vente de vins sur place avec +950 références à prix caveau.
Menu dégustation
Accords mets & vins disponibles



MENU COUP DE CŒUR DE LA MAISON

Tartare de veau au céleri et truffes noires «tuber mélanosporum» sur un Cairanne blanc (idéalement de plus de 10 ans)

Foie gras de canard au naturel cuit au sel, chutney d'ananas au gingembre confit sur un Cairanne rouge jeune (fruité et élégant)

Cœurs de canard caramélisés au miel et soja, salade craquante cacahuètes, sésame sur un VDN Rasteau ambré

Pigeon du Comtat rôti, déclinaison de courge butternut, jus au cumin sur un Côtes du Rhône Villages Plan-de-Dieu (fruité et épice)

Parfait glacé aux olives noires confites, coulis de fraises sur un Rasteau rouge sec (fruité et rond)



EXPÉRIENCES À VIVRE

TROIS ESCALES, TROIS HALTES POUR CROQUER LA VALLÉE !

PIQUE-NIQUE SOUS LES PINS - CHÂTEAU PESQUIÉ (84)

11h. Le soleil perce les feuillages. On vous remet un panier garni de produits locaux : caillette, pain de campagne, tomme de brebis, petits légumes marinés.

Direction un sentier balisé au cœur des vignes, au pied du Ventoux. À l'ombre des pins, une table en bois attend les épiciuriens.

On débouche une bouteille de rosé du domaine, bien frais.

Le silence s'installe, rythmé par le chant des cigales...

À vivre aussi chez Xavier Vignon à Beaumes-de-Venise ou au Château Mourguet du Grès à Beaucaire.



PAUSE DÉJEUNER AU VINEUM PAUL JABOULET AÎNÉ (26)

12h45. Une entrée discrète au cœur de Tain-l'Hermitage. À l'intérieur, une salle sobre, des tables dressées avec précision. Le Vineum, restaurant de la Maison Jaboulet, propose une cuisine fine et sincère, pensée pour révéler les cuvées maison.

L'accord du jour ?
Filet de canette, jus réduit et écrasé de pommes de terre, avec un Cornas servi à la juste température. Tarte chocolat-praliné, avec un VDN Rasteau Grenat.

Une visite des caves ou une escale à la Cité du Chocolat Valrhona toute proche prolonge l'expérience.



MARCHÉS SAVEURS, COULEURS ET ACCENTS DU SUD



8h30. Place aux Herbes. Le cœur d'Uzès bruisse d'une agitation joyeuse. Fruits mûrs, fromages de chèvre, truffes en saison, huiles d'olive...

On se laisse happer par les étals, les accents, les parfums.

Un verre de blanc en terrasse (Duché d'Uzès, bien sûr), un Picodon dans la poche, et la sensation d'avoir croqué le sud à pleines dents.

On prolonge l'escale à la maison d'hôtes du Mas Carlot en Costières de Nîmes.

Le marché de Vienne (2^e marché de France), ceux des villages du Luberon et de Carpentras valent aussi le détour.





UN ROAD-TRIP DU GOÛT ENTRE MARCHÉS, DOMAINES ET BONNES TABLES

JOUR 1

SAVEURS DU GARD



9H30

Marché d'Uzès (30)

Parfum d'herbes fraîches, fromages de chèvre, olives cassées, fruits éclatants... On remplit un panier, on goûte à tout, on discute avec les producteurs.

11H00

Pause au Domaine de Poulvarel (30)

Un domaine familial où vous opterez pour une pause dégustation de vins AOC Costières de Nîmes après avoir visité des tunnels antiques romains situés à Sernhac.

15H00

Détour par Château Saint-Nabor (30)

Accueil familial, caveau moderne, et une belle gamme de blancs frais à savourer en fin d'après-midi.

13H00

Déjeuner au restaurant C'la Vie à Orsan (30)

Cuisine simple, généreuse, dans un village discret. À la carte : daube provençale, légumes farcis, figues rôties...

18H00

Nuit à La Parenthèse (chez Ariane)

Une maison d'hôtes en pleine nature, un dîner sur la terrasse, et cette bouteille qui prolonge les histoires jusque tard dans la nuit.



48H DE SAVEURS AU
FIL DE LA VALLÉE

JOUR 2

SAVEURS DU VAUCLUSE

10H00
Visite et dégustation
au Domaine Demoiselle
Suzette (84)
Vins en altitude, vue
imprenable, authenticité
garantie.

12H30
Déjeuner chez Vin Ensèn
Menu au cordeau, cave
exceptionnelle, produits de
qualité et des plats bien
pensés avec un fort accent
provençal, dans un bistro
comme on l'aime.

15H00
Pause sucrée chez
Nougats Sylvain
(Saint-Didier)
Nougats tendres, confi-
series artisanales, accueil
chaleureux.
On repart avec un sachet...
ou un carton.

ASTUCE SLOW TRAVEL

Prolongez l'escale dans le Vaucluse ou explorez les
adresses labellisées Vallée de la Gastronomie : des
expériences sur-mesure à savourer pleinement.

17H00
Dernier verre au
Domaine de la Cita-
delle (Ménerbes)
Un cadre idyllique, le
musée du tire-bouchon,
une dégustation sur la
terrasse : la boucle est
bouclée.

QUELQUES ADRESSES LABELLISÉES À DÉCOUVRIR :

- Distillerie Manguin à l'île de la Barthelasse, Avignon
- Fromagerie des Trois Becs - Saillans (Drôme)
- Maison Chapoutier - Tain-L'Hermitage (Drôme)
- Balade œnogastronomique avec Rhône Trip Nord de la Vallée
- Marché de producteurs "La Ruche"
Expériences immersives et dégustations itinérantes

ZOOM

QUAND LA GOURMANDISE DEVIENT UN VOYAGE À PART ENTIÈRE

Manger local, rencontrer ceux qui font, partager un moment vrai. C'est tout le principe de la Vallée de la Gastronomie - France®, un label qui met en valeur les expériences culinaires et viticoles à vivre pleinement, de la Bourgogne au sud de la Provence.

Ici, pas de parcours figé ni de restaurants étoilés à la chaîne, mais des lieux qui font vibrer le goût, les sens et les liens humains.

Des vignerons qui racontent leur vin autour d'un pique-nique, des producteurs qui ouvrent leurs ateliers, des hôtes qui font découvrir leur territoire... Le tout avec une exigence de qualité, d'authenticité et d'ancrage local.

En Vallée du Rhône, le label devient un fil conducteur pour les curieux, les gourmands, les voyageurs sensibles.

POUR ALLER PLUS LOIN
WWW.VALLEEDELAGASTRONOMIE.COM
Carte interactive, carnet de voyage personnalisé,
réservation d'expériences en ligne.



VIGNOBLES ENGAGÉS

POUR UNE GOURMANDISE "RESPONSABLE"

Paniers champêtres - Ferme Saint-Martin (84)

Panier de saison, circuits courts et vue sur les coteaux. On s'installe à l'ombre, on prend le temps, on goûte local – simplicité et ancrage terroir.

Atelier Vins & Fromages - Cave de Tain (26)

Accord commenté : laitières locales, lecture des terroirs, gestes au chai. Goût, paysage et pratiques responsables se répondent.

Cours de cuisine - Domaine de l'Amandine (84)

De la parcelle à l'assiette : produits locaux, saisonnalité, recettes faciles à refaire. On cuisine, on partage, on comprend l'impact de chaque ingrédient.

Prestations proposées par des domaines engagés
(AB / HVE3 / Demeter / Biodyvin)



PRINTEMPS

SPÉCIALITÉS

Asperges vertes, ail de la Drôme IGP, fromages frais (Picodon jeune, Banon), huile d'olive nouvelle.

IDÉE RECETTE :

Asperges tièdes, œuf mollet, émulsion d'ail nouveau & huile nouvelle.

DANS LE VERRE :

Luberon blanc vif, Ventoux rosé pâle, Condrieu, Clairette de Die brut.

ÉTÉ

SPÉCIALITÉS

Melon de Cavaillon, cerise des Monts de Venasque (Label Rouge), abricot Bergeron (Drôme), anchoïade & crudités.

IDÉE RECETTE :

Salade de petit épeautre, tomates anciennes, olives de Nyons, herbes du jardin.

DANS LE VERRE :

Côtes du Rhône rosé, Tavel, Muscat de Beaumes-de-Venise.

LA VALLÉE EN SAVEURS - AU FIL DES SAISONS

HIVER

SPÉCIALITÉS

Truffe noire, brandade de Nîmes IGP, pompe à l'huile, fruits confits d'Apt.

IDÉE RECETTE :

Œufs brouillés bien crémeux à la truffe du Tricastin ou parmentier de brandade gratiné au four.

DANS LE VERRE :

Syrahs du nord (Saint-Joseph ou Hermitage) pour les œufs, blanc des Costières de Nîmes pour la brandade.

AUTOMNE

SPÉCIALITÉS

Poire de la Valloire IGP, courge musquée de Provence, cèpes d'Ardèche, nougat de Montélimar IGP.

IDÉE RECETTE :

Gratin de courge musquée aux cèpes & éclats de châtaigne d'Ardèche.

DANS LE VERRE :

Vinsobres, Cairanne rouge, Saint-Péray blanc.



INTERPROFESSION DES VINS AOC CÔTES DU RHÔNE ET VALLÉE DU RHÔNE

6 Rue des Trois Faucons
CS90513
84024 Avignon Cedex 1
Tel. +33(0)4 90 27 24 00
www.vins-rhone-tourisme.fr

CONTACTS

Service Presse Inter Rhône
Tel : +33 (0)4 90 27 24 16/40
press@inter-rhone.com